



## パッケリのアマトリチャーナ

ベーコンはじっくり炒めて旨味のある脂を出す。イタリアのアマトリーチェという町の名前からついたパスタ。ベーコンにトマトを加えて煮詰めます。パッケリは南イタリア カンパーニャ州生まれの筒状のパスタです。大きなチューブ状のパスタです。パッケリを湯に入れるときやお皿に盛りつけるときに、平手打ちをしたような音が出ることからイタリア語で「平手打ち」を意味する「pacca」が由来とされています。

## 使用商品

- ・ #80 パッケリ・ナポレターニ
- ・ フェルーチェ ざくざくトマト

(2人分)

- ・ パッケリ....160g
- ・ ざくざくトマト....1箱(390g)
- ・ 玉ねぎ(みじん切り)....1/2個
- ・ にんにく(みじん切り)....1かけ
- ・ ベーコンスライス(5mm幅にカット)....80g
- ・ 唐辛子(半分に切って種を除く)....1本
- ・ オリーブオイル....大さじ2

☆コンソメ....小1

☆ハチミツorお砂糖....小1

☆塩、こしょう...適量

材 ☆オレガノ(ドライ)...適量

料 ☆粉チーズ.....適量

① 弱火でオリーブオイルとにんにく、唐辛子を炒めたら玉ねぎを炒める。玉ねぎが透き通ったらベーコンをじっくり炒める。

② ①にざくざくトマトと☆の調味料を入れ、一度煮立たせて弱火で25分～30分水分を蒸発させてトロリとするまで煮詰める。

(3) 煮詰まったら塩こしょうで味を整えて火を止める。

(4) たっぷりのお湯を沸かし、重量の1%の塩を入れる。パッケリを表記時間通りゆでる。

手 (5) (3)にパッケリを入れ、1分強煮込む。火を消してオリーブオイルを回しかけて軽く混ぜ、に盛りつけ最後に粉チーズ(分量外)をかけて出来上がり。